



Gestione Ambientale Verificata  
N. di registrazione IT - 002026



# DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2023-2025

Aggiornamento 2023 rev. 1 del 13/09/2023

A white rectangular box containing a handwritten signature in black ink.

## Sommario

1	Documenti di riferimento .....	5
2	Presentazione di Euroristorazione .....	5
2.1	Storia di Euroristorazione .....	6
2.2	Attività svolte .....	6
2.3	Campo di applicazione .....	7
3	Il Sistema di gestione ambientale .....	8
3.1	La politica ambientale .....	8
3.2	La struttura di governance .....	9
3.3	Modifiche rispetto alla versione precedente .....	10
4	Gli aspetti ambientali di Euroristorazione .....	11
4.1	Criteri di valutazione degli aspetti ambientali .....	11
4.2	Aspetti ambientali diretti .....	12
4.2.1	Consumi di energia .....	12
4.2.2	Energia rinnovabile prodotta .....	14
4.2.3	Consumi di materiali .....	16
4.2.4	Consumi di acqua .....	18
4.2.5	Produzione di rifiuti .....	19
4.2.6	Uso del suolo .....	21
4.2.7	Emissioni in atmosfera .....	23
4.2.8	Scarichi .....	24
4.2.9	Gestione degli incidenti ambientali .....	25
4.2.10	Gestione rumore .....	25
4.3	Aspetti ambientali indiretti .....	26
4.3.1	Gestione dei manutentori .....	26
4.3.2	Acquisti di materie prime .....	26
4.3.3	Traffico indotto .....	26
5	Indicatori di prestazione .....	27
6	Piano di miglioramento 2020-2022 .....	28
6.1	Stato di avanzamento triennio 2020 – 2022 .....	28
6.2	Programma di miglioramento 2023 – 2025 .....	29
7	Normativa applicabile in materia ambientale .....	30

## Indice delle figure

Figura 1 Localizzazione centri cottura.....	7
Figura 2 - Organigramma di Euroristorazione S.r.l. ....	9
Figura 3 Consumi specifici di energia per pasto .....	13
Figura 4 – Impianti fotovoltaici sul tetto del Centro cottura di Torri di Quartesolo (VI).....	14
Figura 5 – Impianto fotovoltaico sul Centro cottura di Legnaro (da Google maps) .....	15
Figura 6 Totale prodotti chimici acquistati .....	16
Figura 7 Indicatore prodotti chimici acquistati sul totale su pasto prodotto .....	16
Figura 8 Percentuale di prodotti chimici Ecolabel acquistati sul totale.....	17
Figura 9 Quantità di prodotti chimici acquistati per tipologia.....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
Figura 10 Indicatore grammi di imballaggi acquistati su n. di pasti prodotti .....	18
Figura 11 Consumo complessivo di acqua .....	19
Figura 12 - Indicatore consumo acqua per pasto prodotto .....	19
Figura 11 Tipologia di rifiuti prodotti.....	20
Figura 12 Quantità totali di rifiuti speciali prodotti .....	20
. Figura 13 Indicatore produzione di rifiuti speciali per pasto prodotto.....	21
Figura 14 Centro cottura di Torri di Quartesolo e sede legale .....	22
Figura 15 CO2 totale emessa .....	23
Figura 16 Indicatore Kg di CO2 emessa su pasto prodotto.....	23

## Indice delle tabelle

Tabella 1 – Centri cottura compresi nel campo di applicazione.....	7
Tabella 2 - Consumi complessivi di energia .....	12
Tabella 3 – Impianti fotovoltaici installati.....	14
Tabella 4 - Ripartizione della superficie dei centri cottura .....	21
Tabella 5 - Scarichi idrici .....	24
Tabella 6 - Attività antincendio.....	25
Tabella 7: Indicatori di qualità ambientale secondo l'allegato IV del reg.EMAS. ....	27

## Introduzione

Euroristorazione S.R.L. è impegnata da anni nel mantenimento del sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001, nel 2019 ha deciso di aderire allo schema di registrazione EMAS. L'azienda è registrata EMAS con numero **IT 002026** dal 15 ottobre 2020.

Euroristorazione intende condividere con tutte le parti interessate le informazioni sintetiche riguardanti il proprio sistema di gestione ambientale, in modo trasparente e chiaro, una descrizione dei propri aspetti e impatti ambientali, le prestazioni ambientali nel corso del tempo, una presentazione del proprio programma di miglioramento e dei risultati raggiunti.

Il documento è stato redatto in accordo con quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 1221/2009 (EMAS) allegato IV, così come modificato dal Reg. (UE) 2026 del 2018, e sottoposto al verificatore ambientale. Il presente documento costituisce il rinnovo della dichiarazione ambientale per il triennio 2023/2025.

La società incaricata per svolgere la funzione di verificatore ambientale è CSQA Certificazioni S.r.l. con sede legale in via S. Gaetano, 74 36016 - THIENE (VI) – Italia.  
EU code: IT-V-0005

CSQA Certificazioni srl  
L'Amministratore Delegato  
*(Dr. Pietro Bonato)*  
2 OTT 2023

La presente revisione ha lo scopo di integrare il documento con le informazioni e i dati di prestazione ambientale relativi al Centro cottura di Quarrata, avviato il 05/09/2022.

La dichiarazione ambientale ed i relativi aggiornamenti sono disponibili per consultazione sul sito internet <https://www.euroristorazione.it>.

Ulteriori informazioni relative al sistema di gestione ambientale di Euroristorazione S.r.l. possono essere richieste a:

*Ing. Enrico Mattiello*  
*Sede legale e amministrativa*  
*via Savona 144,*  
*36040 Torri di Quartesolo (VI)*  
*C.F. e P.IVA: 01998810244*  
*0444 580699*  
*info@euroristorazione.it*  
[info.euroristorazione@pec.it](mailto:info.euroristorazione@pec.it)

## 1 Documenti di riferimento

La presente dichiarazione è stata redatta in conformità al Regolamento (CE) n. 1221/2009 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco gestione e audit (EMAS), che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE e successive modifiche (regolamenti comunitari n. 517/2013, n. 1505/2017 e n. 2026/2018).

Per la valutazione degli indicatori di prestazione ambientale sono stati presi di riferimento, dove pertinenti e significativi, gli indicatori presenti nella decisione (UE) 2016/611 (che si riferisce ai settori Nace 55-56).

## 2 Presentazione di Euroristorazione

Ragione Sociale: **Euroristorazione S.R.L.**

P. IVA: 01998810244

Sede Legale ed amministrativa: Via Savona 144 36040 Torri di Quartesolo (VI)

Telefono: 0444 580699

Mail: info@euroristorazione.it

Settore Ateco: 56.29.2

Codice NACE: 56.29

Settore di Accreditamento: 30

Dipendenti: 2700 circa

Certificazioni possedute da Euroristorazione SRL:

UNI EN ISO 9001:2015	Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti
UNI EN ISO 22000:2018	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione
UNI ISO 37001:2016	Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione – Requisiti e guida all'utilizzo
UNI ISO 45001:2018	Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso
UNI EN ISO 14001:2015	Sistemi di gestione ambientale - Requisiti e guida per l'uso
SA8000:2014	Responsabilità Sociale d'Impresa
UNI CEI EN ISO 50001:2018	Sistemi di gestione dell'energia - Requisiti e linee guida per l'uso
REGOLAMENTO (CE) n. 1221/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 novembre 2009	sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS),che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE e succ. modif.
GMP HACCP-basato sul CODEX ALIMENTARIUS	Principi generali sull'igiene alimentare
Protocollo certificato	Gestione delle diete speciali

## 2.1 Storia di Euroristorazione



Euroristorazione è una società specializzata in servizi di ristorazione collettiva.

Nasce a Vicenza nel 1996 e negli anni si distingue per la professionalità e la qualità dei prodotti forniti e dei servizi offerti. L'esperienza maturata ed il successo riconosciuto dai Clienti, uniti al crescente desiderio di essere presente in nuovi mercati, hanno posto le fondamenta per la ricerca e realizzazione di nuovi centri cottura, portando l'azienda ad espandersi nel

territorio italiano. Sono state premiate nel tempo le scelte della Direzione che ha creduto fortemente nell'innovazione, nella tecnologia, nella continua ricerca e controllo della qualità delle materie prime, senza mai perdere di vista la componente fondamentale del successo: il "fattore umano".

Per Euroristorazione, infatti, le risorse umane rappresentano il vero patrimonio di un'azienda, il punto di forza della struttura organizzativa.

Euroristorazione crede inoltre nell'importanza del dialogo e del confronto con tutte le parti interessate, convinta che solo nella condivisione di un progetto e di obiettivi comuni si ottengano i migliori risultati.

## 2.2 Attività svolte



L'azienda oggi fonda la propria organizzazione su tre Divisioni che sviluppano la loro attività in differenti segmenti di mercato, per fornire ai Clienti un servizio completo ed efficiente. Il mercato richiede infatti, con sempre maggior frequenza, di poter aggregare diversi servizi, in modo da poter far riferimento ad un unico interlocutore e facilitare la gestione amministrativa di più attività.

- **RISTORAZIONE COLLETTIVA:** Il marchio aziendale Euroristorazione è riservato alla gestione e allo sviluppo di servizi di ristorazione collettiva dedicati ad Enti pubblici e privati. Si occupa di ristorazione scolastica, universitaria, aziendale, socio-sanitaria, provvedendo alla gestione completa di mense e cucine e alla fornitura di pasti veicolati.  
L'attività di ristorazione collettiva costituisce più del 90 % del fatturato aziendale.
- **RISTORAZIONE COMMERCIALE:** La divisione Buffet è dedicata alla gestione di locali pubblici quali Bar, Ristoranti e Self-Service. Un team specializzato propone soluzioni ottimali e all'avanguardia per la progettazione e l'esecuzione di lavori di ristrutturazione e/o realizzazione di locali, nonché per la gestione completa del servizio di ristorazione.
- **SERVIZI DI PULIZIE CIVILI E INDUSTRIALI:** Aurora Servizi è una divisione specializzata in servizi di pulizia ed igiene di ambienti pubblici, privati ed industriali, spesso complementari al servizio di ristorazione.

## 2.3 Campo di applicazione

Il sistema di gestione ambientale e la presente dichiarazione ambientale si applicano alle sole attività di ristorazione collettiva, con il seguente campo di applicazione:

*Progettazione, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione di pasti crudi e cotti destinati a strutture socio-sanitarie e scolastiche, pubbliche e private, aziendali, istituti religiosi, in legame fresco-caldo o cook and chill. Progettazione, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione di diete speciali per allergie e intolleranze alimentari, patologie e preferenze per motivi etico-religiosi. Fornitura di derrate alimentari.*

Le strutture (centri cottura) ricadenti nel campo di applicazione sono elencate nella seguente tabella:

Centro cottura	Indirizzo	Anno inizio attività	N. dipendenti	Inserimento in piano regolatore
<b>Carmagnola</b>	Via Casalgrasso 27 10022 Carmagnola (TO)	15/09/2006	12	D
<b>Flero</b>	Via Pablo Neruda 25020 Flero (BS)	01/08/2016	34	D
<b>Grugliasco</b>	Via Aldo Rossi 28, 34-36 10095 Grugliasco (TO)	11/05/2012	69	D
<b>Legnaro</b>	Via Enrico Fermi 14 35020 Legnaro (PD)	01/01/2019	53	D
<b>Leini</b>	Via Pininfarina 50 10040 Leini (TO)	17/03/2008	12	D
<b>Quarrata</b>	Via Bologna, 33 51039 Quarrata (PT)	05/09/2022	24	TP1
<b>San Donà di Piave</b>	Via Enzo Ferrari 2 30027 San Donà di Piave (VE)	05/08/2016	11	D
<b>San Vendemiano</b>	Via Celtica 35 31020 San Vendemiano (TV)	01/01/2002	66	D
<b>Silea</b>	Via Treviso 38 31057 Silea (TV)	04/09/2000	34	D
<b>Tezze sul Brenta</b>	Via Giolitti 17 36056 Tezze sul Brenta (VI)	27/01/2020	20	D
<b>Torri di Quartesolo</b>	Via Savona 144 36040 Torri di Q.lo (VI)	14/10/1996	124	D
<b>Verona</b>	Via Strada dell'Alpo 7 37136 Verona	14/07/2003	26	D

Tabella 1 – Centri cottura compresi nel campo di applicazione

Rispetto alla precedente dichiarazione, non è più operativo il centro cottura di Rezzato, mentre è operativo dal 05/09/2022 il nuovo centro cottura di Quarrata (PT), incluso nel campo di applicazione dal settembre 2023.

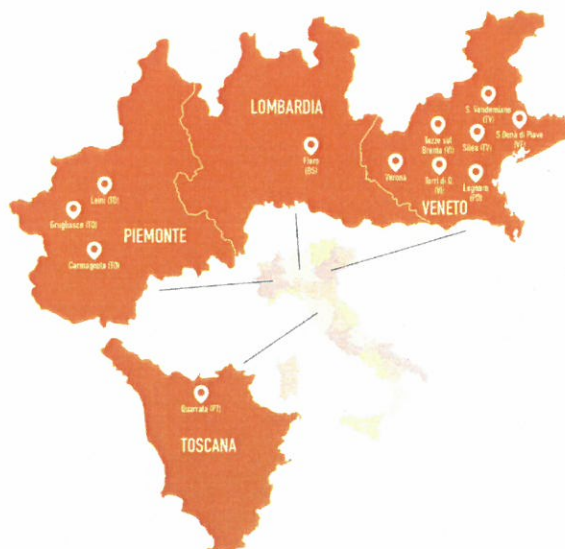


Figura 1 Localizzazione centri cottura

Euroristorazione S.r.l. provvederà, progressivamente, all'inserimento nel campo di applicazione, con gli aggiornamenti futuri della dichiarazione ambientale, anche dei siti al momento non ancora compresi.

### 3 Il Sistema di gestione ambientale

#### 3.1 La politica ambientale

Euroristorazione S.r.l. ha sviluppato una politica integrata per il proprio sistema di gestione, diffusa alle parti interessate tramite il sito internet aziendale. Si riporta di seguito la parte relativa alla gestione ambientale:

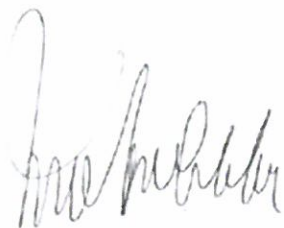
*Per perseguire il continuo impegno volto al miglioramento, Euroristorazione ha ritenuto necessario strutturare la propria organizzazione attraverso l'introduzione di un Sistema di Gestione Integrato.*

*La Direzione si impegna formalmente affinché la Politica venga compresa, attuata e sostenuta da tutti i collaboratori attraverso un'attività di formazione concretizzata a tutte le funzioni e una continua verifica del sistema mediante riesami sistematici degli indicatori di prestazione. In modo specifico per la gestione ambientale, in conformità alla norma ISO 14001 e al regolamento EMAS, la Direzione si impegna a:*

- a) promuovere comportamenti rivolti alla protezione dell'ambiente e alla prevenzione dell'inquinamento;*
- b) minimizzare gli impatti sull'ambiente della produzione attraverso la riduzione dei consumi dell'energia, d'acqua, di carta e alla riduzione della produzione dei rifiuti;*
- c) rispettare le norme previste dalla legislazione vigente in materia di ambiente;*
- d) orientare le scelte di gestione in modo da incentivare l'adozione di strategie sostenibili e l'utilizzo di fonti rinnovabili;*
- e) sensibilizzare costantemente il personale in materia ambientale;*
- f) promuovere il dialogo aperto con le comunità locali e le autorità in ambito ambientale;*
- g) gestire metodologie di controllo e di audit del sistema di gestione ambientale.*

*Euroristorazione, per ottemperare a quanto enunciato e nell'ambito delle proprie possibilità mette a disposizione risorse poiché crede fermamente che l'attuazione di tale politica sia condizione necessaria ed indispensabile per rafforzare la propria posizione e garantire vantaggi competitivi duraturi e difendibili nel tempo.*

*Torri di Quartesolo, 01/01/2023*



FIRMA

Claudio Totti  
Amministratore delegato  
Euroristorazione s.r.l.



## 3.2 La struttura di governance

La struttura organizzativa di Euroristorazione S.r.l. è rappresentata nel seguente organigramma:

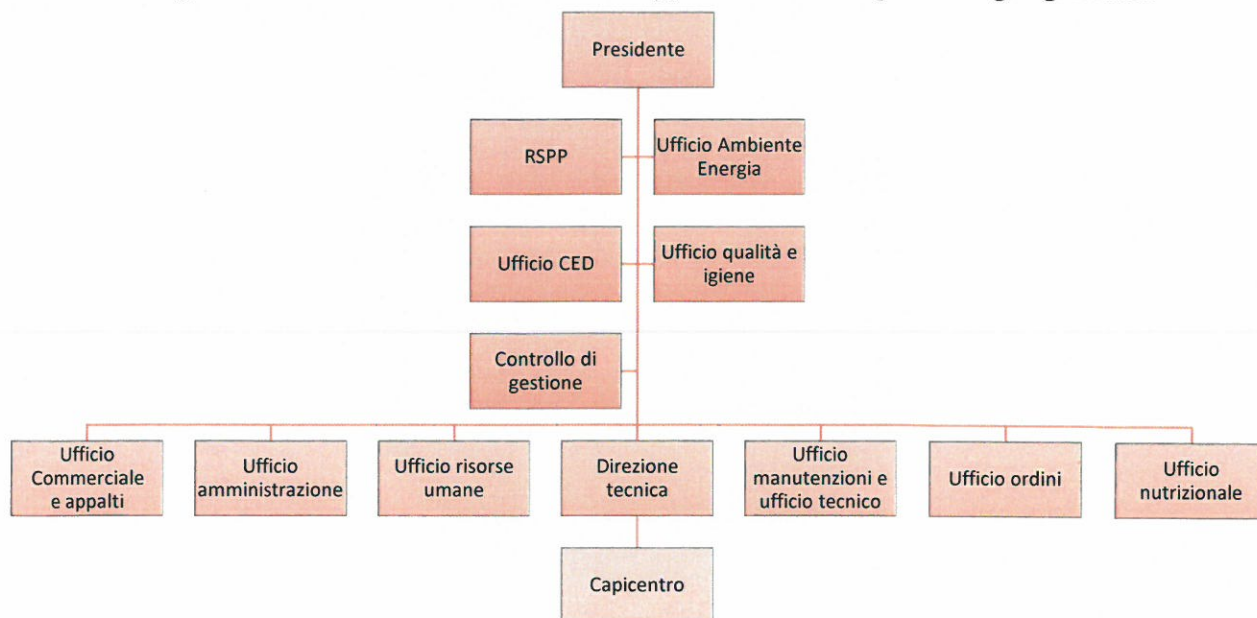
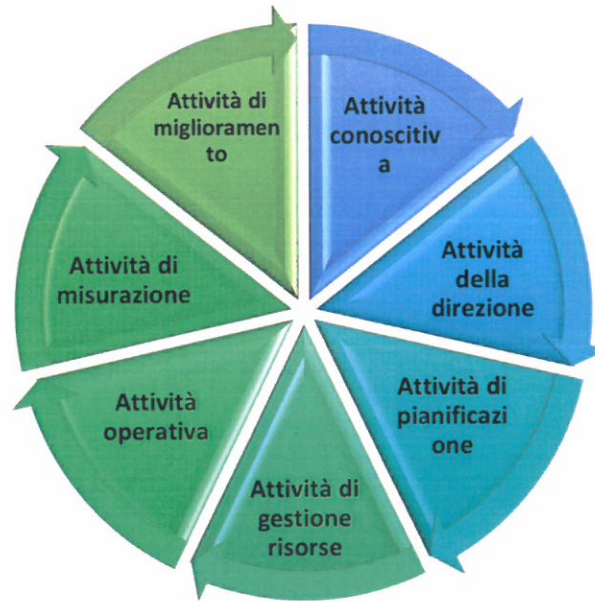


Figura 2 - Organigramma di Euroristorazione S.r.l.

Il sistema di gestione ambientale di Euroristorazione è strutturato secondo quanto indicato dall'allegato II del regolamento EMAS, con le seguenti attività:

- Attività conoscitiva:
  - o Individuazione dei fattori del contesto interni ed esterni in cui opera Euroristorazione S.r.l.
  - o Individuazione delle parti interessate agli aspetti ambientali di Euroristorazione e delle relative esigenze
  - o Individuazione e pianificazione dei processi aziendali
- Attività della direzione:
  - o Definizione e diffusione della politica integrata
  - o Individuazione della struttura organizzativa
- Attività di pianificazione:
  - o Individuazione e gestione dei rischi e delle opportunità
  - o Individuazione e valutazione degli aspetti ambientali e relative prestazioni
  - o Individuazione e gestione degli obblighi di legge in materia ambientale
  - o Definizione del programma di miglioramento
- Attività di gestione risorse:
  - o Risorse umane (formazione, consapevolezza e coinvolgimento)
  - o Infrastrutture (gestione delle manutenzioni e verifiche periodiche)
  - o Gestione della comunicazione
  - o Gestione dei documenti e delle informazioni
- Attività operativa:
  - o Gestione degli aspetti ambientali
  - o Gestione delle emergenze ambientali
- Attività di misurazione:
  - o Monitoraggio delle prestazioni ambientali e verifica del rispetto delle prescrizioni ambientali.
  - o Audit e verifiche di conformità
  - o Riesami periodici del sistema di gestione
- Attività di miglioramento:
  - o Gestione delle non conformità ambientali e azioni correttive
  - o Attività di miglioramento costante.



### 3.3 Modifiche rispetto alla versione precedente

Modifiche e fatti avvenuti nel 2022/2023:

- Nel 2022 si è registrato un incremento nella produzione di pasti nei centri cottura. Per alcuni centri cottura, dal 2023 (ad es. nel sito di Grugliasco) si è tornati alla produzione di confezioni pluriporzione.
- Dal giugno 2022 il Centro cottura di San Vendemiano (TV) ha iniziato la produzione di pasti a seguito aggiudicazione di un appalto per la ristorazione ospedaliera, con conseguente incremento delle produzioni.
- Nel 2022 risulta attivato l'impianto fotovoltaico del Centro cottura di Legnaro.
- Nel dicembre 2022 risulta approvato il nuovo assetto organizzativo, con nomina di un Consiglio di amministrazione composto di 4 membri.
- Euroristorazione sta adeguando l'etichettatura ambientale alle nuove prescrizioni stabilite dal D.Lgs. 116/2020 e successive modifiche ed integrazioni.
- Risulta ulteriormente rinviata al 1° gennaio 2024 dalla legge di bilancio (L. 29 dicembre 2022, n. 197 art. 1 c. 64 p.to a), l'applicazione della "plastic tax" ovvero la tassazione sulle materie prime destinate alla produzione di prodotti monouso in plastica.
- Nella seconda metà del 2023 è in corso di attivazione dell'impianto fotovoltaico del sito di Tezze sul Brenta.

## 4 Gli aspetti ambientali di Euroristorazione

Si specifica che i dati relativi agli aspetti ambientali dell'anno 2022 sono riferiti al periodo gennaio-dicembre, aggiornati in questa versione al 31/03/2023 o più recenti, se disponibili, comprendenti anche il sito di Quarrata per il periodo di funzionamento.

### 4.1 Criteri di valutazione degli aspetti ambientali

Nel valutare la significatività dei propri aspetti ambientali diretti ed indiretti, Euroristorazione ha tenuto conto dei seguenti elementi, secondo una metodologia basata su punteggi:

- 1) frequenza;
- 2) danni o vantaggi potenziali per l'ambiente;
- 3) fragilità dell'ambiente locale;
- 4) legislazione ambientale;
- 5) opinioni delle parti interessate.

La valutazione ambientale condotta porta a valutare come aspetti ambientali significativi i seguenti aspetti:  
In condizioni normali:

- Consumo di Energia
- Gestione sostanze pericolose
- Scarichi idrici in fognatura
- Produzione di rifiuti
- Emissioni in atmosfera
- Gas ad effetto serra e ozono

In condizioni di emergenza:

- Gestione antincendio
- Gas ad effetto serra e ozono
- Rumore
- Traffico indotto

Nel 2021, con l'allentarsi delle restrizioni relative la pandemia da Sars-CoV2, Euroristorazione ha ripreso in modo significativo le produzioni di pasti, in particolare per i settori scolastico. L'evento è quantificato in tabella 1, dove è riportato il numero di pasti per Centro cottura rispettivamente negli anni 2020, 2021 e 2022.

Centro cottura	N. PASTI			
	2020	2021	2022	I trim 2023
Carmagnola	168.713	293.340	301.997	97.692
Flero	438.258	745.498	705.619	247.286
Grugliasco	1.743.247	2.057.409	1.823.651	527.477
Legnaro	705.973	1.410.401	1.375.911	416.553
Leini	230.217	404.615	459.896	151.954
Quarrata	= =	= =	238.018	301.901
San Donà di Piave	96.023	367.547	414.689	184.068
San Vendemiano	651.714	518.267	823.693	308.546
Silea	464.394	939.903	987.623	374.329
Tezze sul Brenta	49.944	122.094	359.166	171.838
Torri di Quartesolo	1.685.859	1.963.304	1.876.726	602.647
Verona	425.386	775.466	763.323	267.349
<b>Totali</b>	<b>6.659.728</b>	<b>9.603.844</b>	<b>9.892.294</b>	<b>3.651.640</b>

Tabella 1 Pasti prodotti per centro cottura nel 2020, 2021 e 2022 e primo trimestre 2023.

## 4.2 Aspetti ambientali diretti

Prima di procedere all'analisi degli indicatori ambientali, è necessario tener conto che per i dati riportati nella presente, il verificarsi della pandemia ha alterato il regolare andamento degli indicatori di prestazione. In particolare, dopo il forte calo avvenuto nel 2020, dal 2021 si è riscontrata una ripresa dei numeri di pasti prodotti, mantenuta nel 2022. Il proseguire della pandemia ha determinato inoltre una preferenza per il confezionamento monoporzione, con conseguente incremento delle quantità di imballaggi consumati.

### 4.2.1 Consumi di energia

I principali consumi di energia dei centri cottura di Euroristorazione sono dovuti all'impiego di:

- carburanti per la veicolazione dei pasti prodotti;
- gas metano per la cottura di cibi e per la produzione di acqua calda;
- energia elettrica per il lavaggio stoviglie, la conservazione delle derrate e i servizi ausiliari.

Il monitoraggio dei consumi di energia è affidato all'ufficio manutenzioni.

L'ufficio manutenzioni di Euroristorazione monitora mensilmente i consumi, con il supporto dell'amministrazione e dei capicentro, mediante consultazione delle bollette e la lettura e registrazione dei valori riportati dai contatori.

Euroristorazione è inoltre tenuta alla presentazione delle diagnosi energetiche ai sensi del D.Lgs 102/2014. I consumi complessivi di energia e i consumi specifici/pasto prodotto per l'ultimo triennio, per i siti ricadenti nel campo di applicazione, sono riportati nella tabella sottante:

<b>Consumi totali di energia</b>	<b>U.M.</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>I TRIM 2023</b>
Energia elettrica	kWh/anno	2.408.568	2.555.962	3.407.967	1.030.330
Gas naturale	kWh/anno	2.404.975	5.809.966	4.707.534	1.612.549
Carburanti	kWh/anno	1.691.629	2.364.094	1.722.561	401.635
<b>Totale energia consumata nell'anno</b>	<b>kWh/anno</b>	<b>6.505.171</b>	<b>10.730.022</b>	<b>9.838.062</b>	<b>3.044.514</b>
<b>Numero pasti nell'anno</b>	<b>n./anno</b>	<b>6.745.654</b>	<b>9.597.844</b>	<b>10.130.312</b>	<b>3.651.640</b>
<b>Consumi specifici:</b>		<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>I TRIM 2023</b>
Energia elettrica	kWh/pasto	0,36	0,27	0,34	0,28
Gas naturale	kWh/pasto	0,36	0,61	0,46	0,44
Carburanti	kWh/pasto	0,25	0,25	0,17	0,11
<b>Consumo specifico totale per pasto</b>	<b>kWh/pasto</b>	<b>0,96</b>	<b>1,12</b>	<b>1,06</b>	<b>0,83</b>

Tabella 2 - Consumi complessivi di energia

Il grafico riporta i consumi aggregati dei centri cottura indicizzati al numero di pasti prodotti.

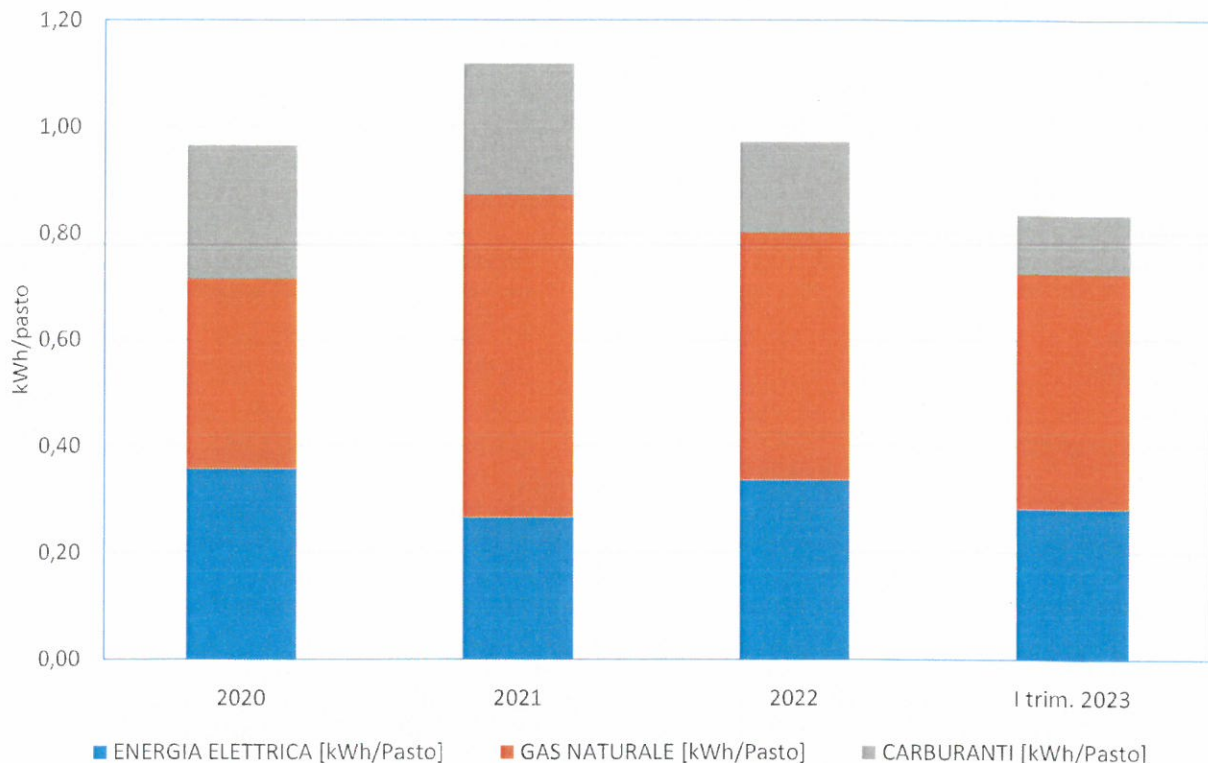


Figura 3 Consumi specifici di energia per pasto

Il valore del **consumo di carburanti**, da una valutazione sito specifica, nel 2021 è aumentato in modo proporzionale all'aumento del numero di pasti prodotti e distribuiti, per stabilizzarsi nel 2022. Per il 2023, i dati sono parziali, in quanto riferiti al solo I trimestre.

L'indicatore globale dei consumi di carburante non è correlato al numero di pasti prodotti, ma alla distanza dei punti di somministrazione. Nel 2020 e 2021 si è peraltro verificato l'accentramento di alcuni siti di produzione e il conseguente aumento della distanza percorsa dai mezzi

Le principali fonti di **consumo di energia elettrica** nei centri cottura sono: le celle frigo, il lavaggio, gli impianti di depurazione, l'impianto di aspirazione e i servizi ausiliari. Non si evidenziano particolarità da segnalare nei singoli centri cottura, i dati di consumo del 2022 sono in linea l'andamento degli anni precedenti.

Infine, per quanto riguarda il **consumo di metano**, la quota principale, dovuta alla preparazione dei pasti e per la produzione di acqua calda, segue linearmente l'andamento dei pasti prodotti. Nel 2022 si assiste ad una riduzione del 5% ca. sull'anno precedente. Il dato relativo al I trimestre 2023 non è confrontabile, dato che in parte è determinato anche dalle condizioni climatiche.

## 4.2.2 Energia rinnovabile prodotta

Euroristorazione è provvista di impianti fotovoltaici posizionati sul tetto di alcuni centri cottura. Nella seguente tabella sono riportate le caratteristiche e le produzioni di energia elettrica da fonte rinnovabile dell'ultimo triennio.

Centro cottura	Potenza installata kWp	Anno installazione	Produzione di energia elettrica kWh		
			2020	2021	2022
<b>Torri di Quartesolo</b>	98.16 e 95.04	2014	108.302	134.500	162.573
<b>San Vendemiano</b>	57.12	2009	63.006	66.688	64.775
<b>Flero</b>	63.00	2016	62.157	61.394	75.212
<b>Grugliasco</b>	99.00	2014	90.358	95.304	49.433
<b>Carmagnola</b>	38.85	2011	35.059	25.181	40.305
<b>Legnaro</b>	99.00	2021	0	0	53.465
<b>Totale EE prodotta</b>			<b>358.882</b>	<b>383.067</b>	<b>445.763</b>

Tabella 3 – Impianti fotovoltaici installati

Per il 2023, non si ritiene confrontabile il dato ottenuto nel I trimestre, data la forte stagionalità nella produzione.

Si tenga presente che l'impianto di Grugliasco è rimasto inattivo da giugno a dicembre 2022.

Gli impianti installati godono degli incentivi previsti dal Conto Energia.



Figura 4 – Impianti fotovoltaici sul tetto del Centro cottura di Torri di Quartesolo (VI)

L'energia prodotta viene in parte utilizzata per autoconsumo e in parte immessa in rete.



*Figura 5 – Impianto fotovoltaico sul Centro cottura di Legnaro (da Google maps)*

L'impianto di Legnaro ha iniziato la produzione dal mese di maggio 2022.

L'azienda si approvvigiona di energia elettrica per tutti i siti di proprietà da un unico fornitore, che dichiara un mix energetico per fonti rinnovabili del 45.82% per l'anno 2021.

## 4.2.3 Consumi di materiali

Euroristorazione prepara e allestisce i pasti destinati alla refezione scolastica, sanitaria e aziendale.

Tra i materiali consumati i più rilevanti sono costituiti da:

- materie prime alimentari;
- materiali di imballaggio;
- prodotti chimici per la pulizia.

Le materie prime alimentari sono acquistate in base al menù proposto e al numero di pasti. Per alcuni ingredienti sono definiti requisiti ambientali quali: disciplinare di produzione (esempio prodotti biologici), prodotti a Km zero o da accordi stabiliti dal cliente.

Per quanto riguarda il consumo di prodotti chimici si riporta a seguire il grafico con l'andamento del totale acquistato negli anni 2020-2021-2022 nei centri cottura oggetto di analisi.

I dati elaborati sono stati forniti dall'Ufficio Acquisti di Euroristorazione.

Per il I trimestre 2023, non si ritiene opportuno presentare i dati relativi alle quantità acquistate di imballaggi, in quanto non rappresentative della reale situazione sui consumi del periodo, dati gli stock di magazzino.

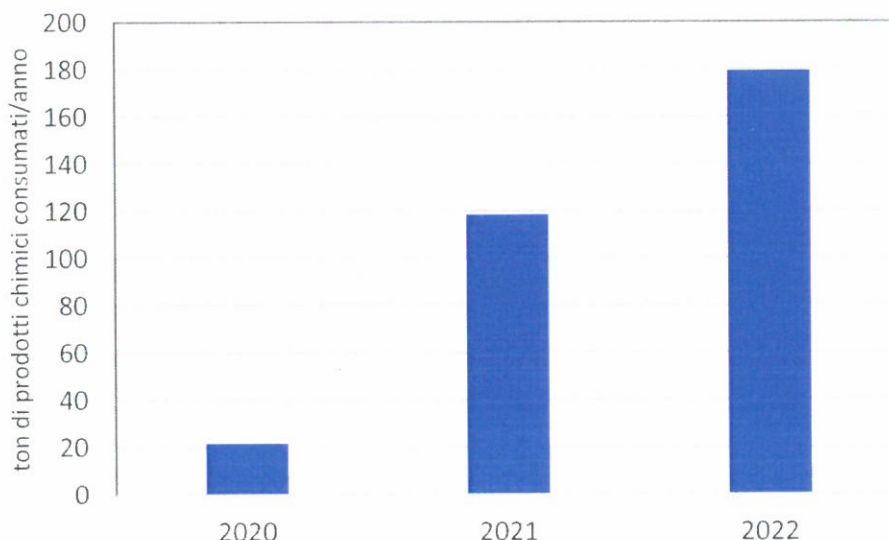


Figura 6 Totale prodotti chimici acquistati

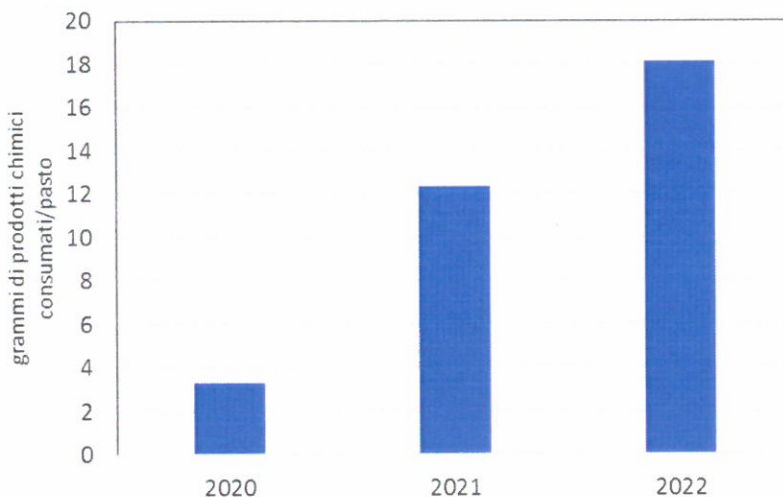


Figura 7 Indicatore prodotti chimici acquistati sul totale su pasto prodotto



L'indicatore dei prodotti chimici acquistati riferiti al numero di pasti prodotti è riportato nel grafico soprastante. La variazione significativa riferita all'ultimo anno rispetto gli anni precedenti è dovuta per il 2020 alla chiusura di alcuni centri cottura che trattavano principalmente refezione scolastica, causa Covid-19 e successivamente anche a fluttuazioni dovute all'acquisto per il reintegro delle scorte di magazzino.

Nel corso del precedente triennio, Euroristorazione aveva progressivamente aumentato l'acquisto di prodotti ECOLABEL sul totale dei prodotti utilizzati, perseguendo il suo obiettivo di miglioramento costante relativamente le tematiche ambientali. Si tenga peraltro conto che nello stesso triennio, risulta notevolmente incrementata la quantità di prodotti chimici pericolosi acquistati, dati principalmente da prodotti per il lavaggio delle stoviglie e per la disinfezione delle superfici.

I dati elaborati sono stati forniti dall'Ufficio Acquisti di Euroristorazione.

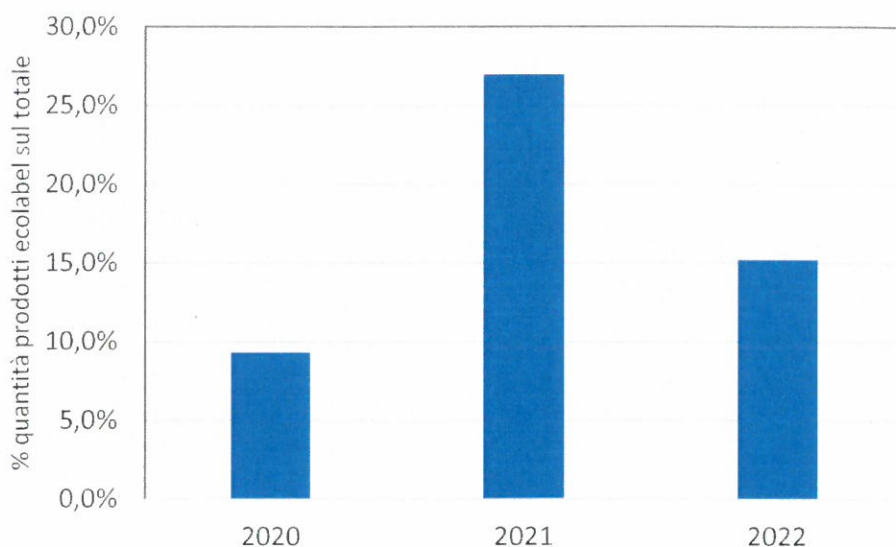


Figura 8 Percentuale di prodotti chimici Ecolabel acquistati sul totale

Anche per i prodotti chimici, dato il ridotto periodo, e l'episodicità degli acquisti, in base agli stock di magazzino, non si ritiene opportuno presentare il dato relativo agli acquisti, in quanto non confrontabile con i consumi degli anni precedenti.

**Ecolabel UE** è il marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) che contraddistingue prodotti e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita.

I pasti destinati al consumo diretto vengono confezionati secondo tre metodologie:



**Confezionamento in monoporzione**



**Confezionamento in pluriporzione**



## Confezionamento in vassoio personalizzato

La tipologia di confezionamento viene generalmente definita dal cliente nei contratti o nei capitolati d'appalto. L'andamento dell'indicatore "grammi di imballaggi / pasto" riportato nel grafico sottostante dimostra un incremento legato alle mutate esigenze di distribuzione pasti legate alla pandemia che hanno favorito il confezionamento in monoporzione.

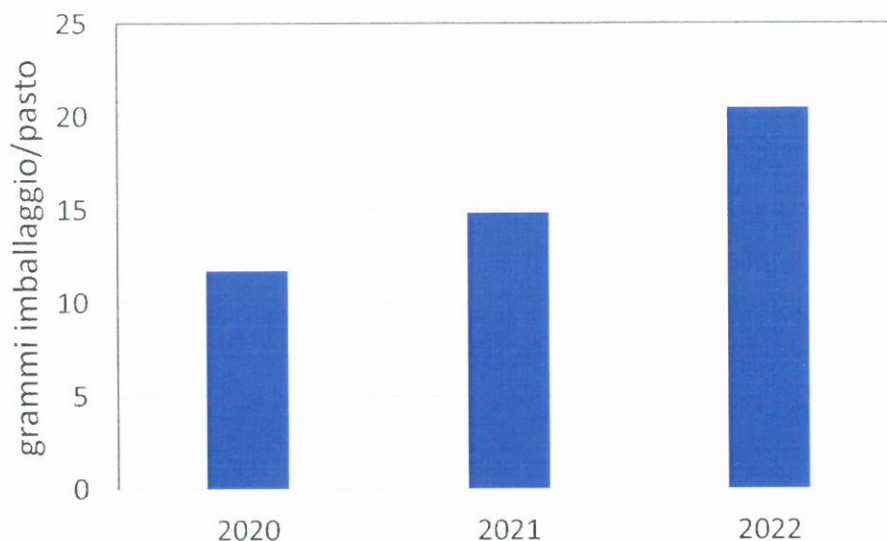


Figura 9 Indicatore grammi di imballaggi acquistati su n. di pasti prodotti

Si osserva un incremento del consumo di imballaggi acquistati nel 2022, determinato anche dalla differente tipologia di clientela servita.

### 4.2.4 Consumi di acqua

I centri cottura e la sede utilizzano acqua per le seguenti finalità:

- uso igienico sanitario;
- ingrediente per la preparazione dei pasti;
- acqua di cottura;
- acqua di lavaggio delle attrezzature e dei locali;
- uso antincendio.

Tutti i siti sono allacciati alla rete idrica, non sono gestite derivazioni idriche autonome (pozzi).

Euroristorazione monitora mensilmente i consumi, con il supporto dei capicentro, mediante la lettura periodica e la registrazione dei valori riportati dai contatori, anche allo scopo di individuare prontamente eventuali perdite.

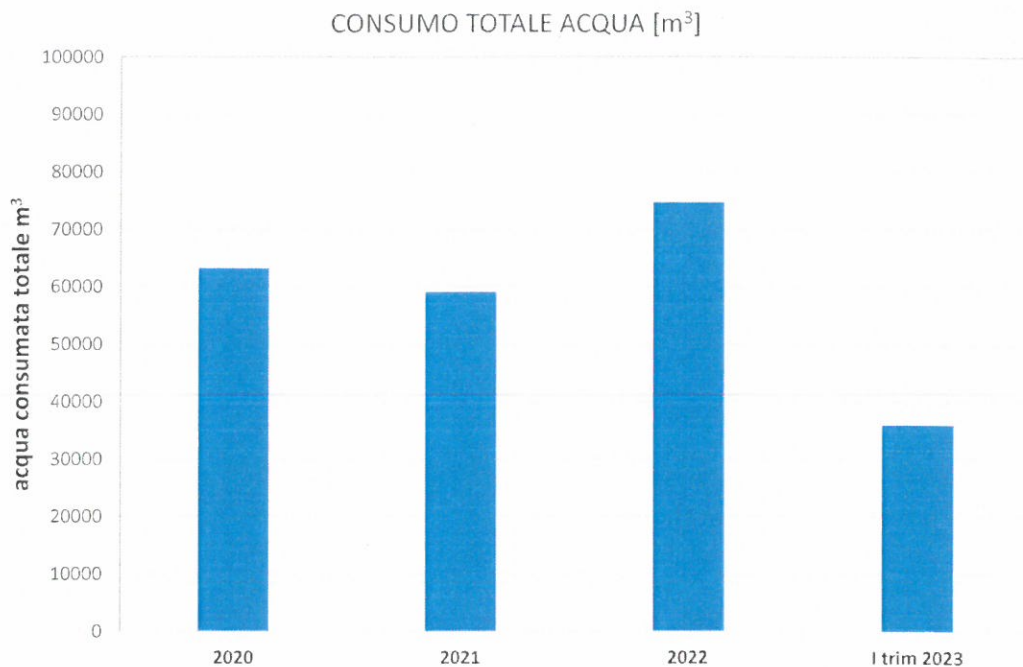


Figura 10 Consumo complessivo di acqua

Il grafico di figura 9 mostra un incremento nei consumi dei Centri cottura nel 2022, legato all'incremento della produzione di pasti. L'indicatore dei litri di acqua consumata per pasto riportato nel grafico seguente, mostra in ogni modo un andamento dei consumi specifici variabile nel triennio, dove la tendenza non appare confermata:

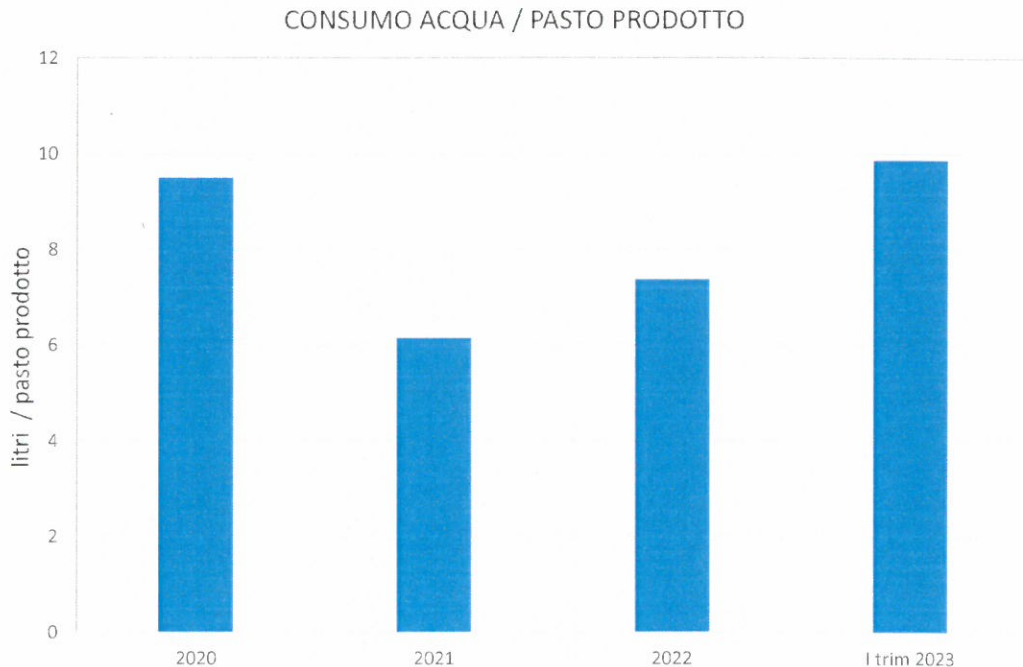


Figura 11 - Indicatore consumo acqua per pasto prodotto

#### 4.2.5 Produzione di rifiuti

I centri cottura producono le seguenti tipologie di rifiuto:

- carta e cartone (principalmente imballaggi);
- imballaggi in plastica e metallo;
- imballaggi in vetro;
- imballaggi in legno;

- imballaggi misti;
- olio commestibile esausto (rifiuto prodotto solo fino al 2021);
- FORSU;
- indifferenziato;
- fanghi di pulizia.

Euroristorazione non produce rifiuti speciali classificati come pericolosi, se non saltuariamente dalla dismissione di qualche apparecchiatura fuori uso, contenenti clorofluorocarburi HCFC, HFC (CER 160211\* e 160213\*).

I rifiuti prodotti vengono gestiti come segue:

- i rifiuti urbani sono conferiti al servizio pubblico di raccolta, secondo le indicazioni stabilite dal gestore del servizio;
- i rifiuti speciali sono conferiti a soggetti autorizzati.

Al momento, i centri cottura non contabilizzano il rifiuto conferito al servizio pubblico di raccolta, mentre sono disponibili informazioni relative ai rifiuti speciali.

La percentuale di produzione di rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi è riportata nella tabella sottostante, il dato sui rifiuti pericolosi, relativo al 2021 è dovuto ad uno smaltimento occasionale di alcune apparecchiature fuori uso.

Anno	% Rifiuti non pericolosi	% Rifiuti pericolosi
<b>2020</b>	99,74%	0,26%
<b>2021</b>	99,74%	0,26%
<b>2022</b>	99,98%	0,02%
<b>I trim. 2023</b>	100,00%	0,00%

Figura 12 Tipologia di rifiuti prodotti

Nei grafici sottostanti sono riportati gli andamenti delle produzioni di rifiuti speciali.

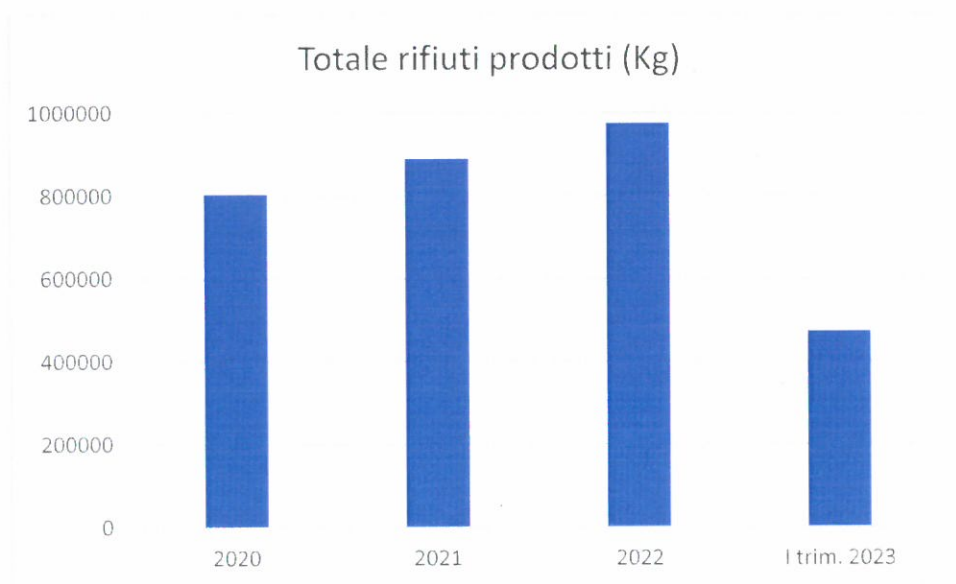


Figura 13 Quantità totali di rifiuti speciali prodotti

Rifiuti prodotti per pasto

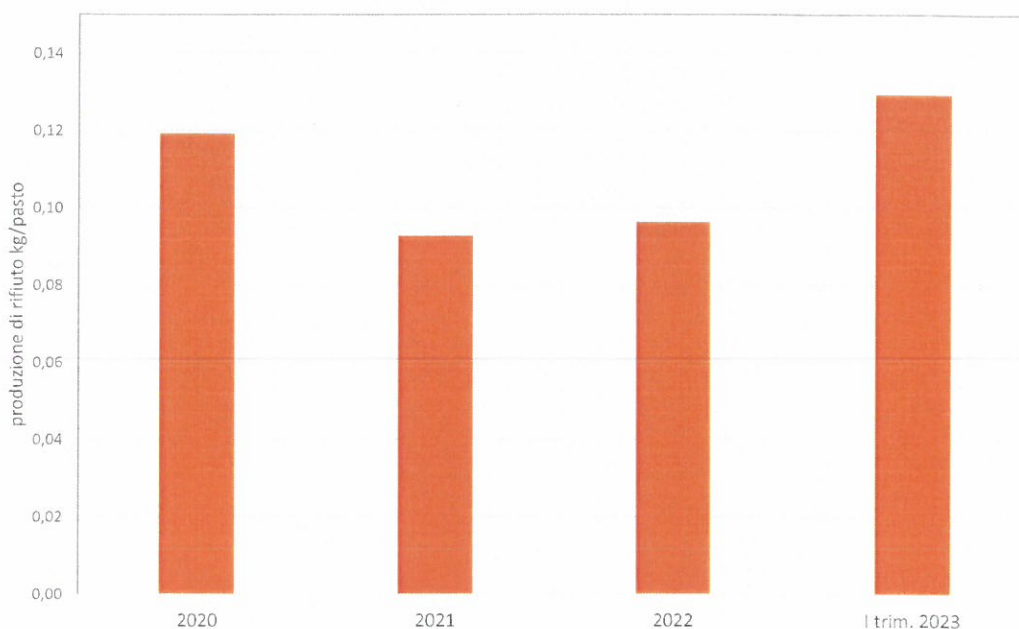


Figura 14 Indicatore produzione di rifiuti speciali per pasto prodotto

L'aumento dei rifiuti prodotti è in relazione diretta con l'aumento della produzione dei pasti. Non si evidenziano variazioni nella gestione dei rifiuti rispetto l'anno precedente. Il numero maggiore di rifiuti pericolosi prodotti è legato in alcuni anni allo smaltimento di attrezzature e macchinari obsoleti e non riparabili.

#### 4.2.6 Uso del suolo

Come richiesto dal regolamento Emas, si riportano di seguito le superfici classificate in base all'uso del suolo.

I centri cottura sono per la maggior parte costituiti da edifici chiusi e piazzali esterni cementati o asfaltati. Anche per ragioni igienico sanitarie, l'uso del verde è ridotto al minimo.

Le superfici tengono conto del nuovo sito di Quarrata (PT), la cui attività è iniziata nel settembre 2023, mentre sono state tolte le superfici dei centri cottura non più in uso nell'ultimo anno.

Destinazione d'uso	Superficie (m <sup>2</sup> )	%
Superficie totale impermeabilizzata	39.075	89.5%
Superficie totale orientata alla natura del sito	4.601	10.5%
<b>Superficie totale</b>	<b>43.676</b>	<b>100%</b>

Tabella 4 - Ripartizione della superficie dei centri cottura



Figura 15 Centro cottura di Torri di Quartesolo e sede legale

## 4.2.7 Emissioni in atmosfera

Euroristorazione ha quantificato le proprie emissioni di CO<sub>2</sub> in atmosfera sulla base dei consumi di carburanti, di gas metano e delle perdite delle apparecchiature contenenti di gas fluorurati ad effetto serra. Il seguente grafico illustra l'andamento delle produzioni dell'ultimo triennio per i centri cottura ricadenti nel campo di applicazione.

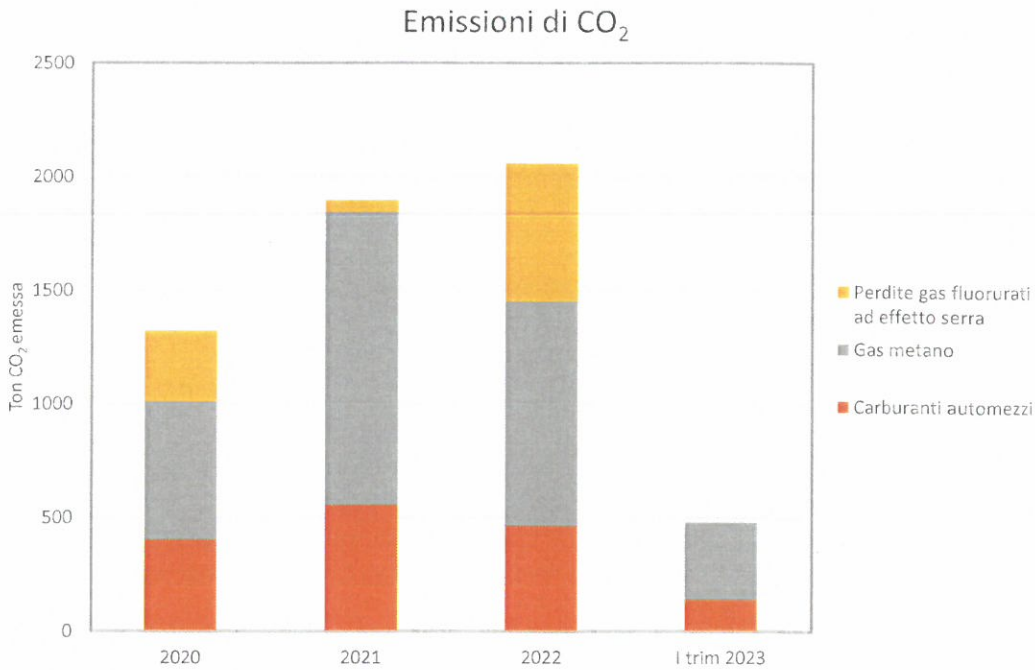


Figura 16 CO<sub>2</sub> totale emessa

Si osserva l'incremento delle emissioni in atmosfera di anidride carbonica, determinato nel 2022, da importanti perdite di gas fluorurato a causa di guasti in gruppi di refrigerazione, avvenute in 3 centri cottura, prontamente gestite.

Le emissioni di anidride carbonica determinate dai consumi di carburanti dipendono dal numero di pasti prodotti e dalla distanza percorsa per la somministrazione.

La produzione di anidride carbonica da gas metano è riconducibile all'utilizzo di gas per la cottura dei pasti e la produzione di acqua calda.

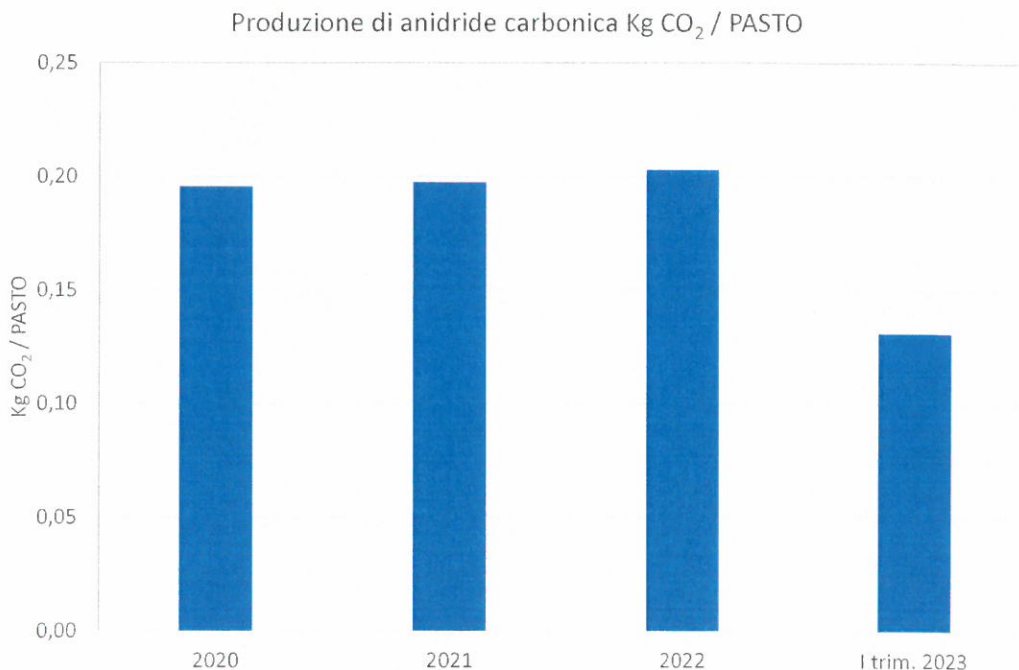


Figura 17 Indicatore Kg di CO<sub>2</sub> emessa su pasto prodotto

Il grafico di figura 16 mostra come, nonostante l'episodica importante perdita dell'ultimo anno, la produzione specifica di anidride carbonica sia rimasta sostanzialmente in linea con quella degli anni scorsi, con la perdita di gas fluorurato compensata in particolare dalla riduzione dell'anidride carbonica prodotta dal consumo di gas metano (vedi tabella 2).

Uno dei possibili aspetti ambientali della produzione di pasti è legato all'emissione di odori; data la localizzazione dei centri (zona industriale lontano da unità abitative) non risultano problematiche legate alle molestie olfattive.

Le emissioni di PM10, SO<sub>2</sub>, NOX sono correlate al consumo di carburanti legato principalmente alla consegna di pasti. I valori calcolati sulla base dei fattori di emissione nazionali (ISPRA) portano a valori per pasto molto bassi.

Nella tabella riportata alla sezione 6 sono indicati i valori complessivi di emissione relativi al triennio 2020-2021-2022, con valori decrescenti nel corso del triennio.

#### 4.2.8 Scarichi

Nei centri cottura le acque reflue derivano principalmente dalla attività di preparazione dei pasti, di detersione e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Tutti i centri cottura sono allacciati alla pubblica fognatura e autorizzati allo scarico di acque reflue secondo la normativa vigente.

Nella tabella sottostante vengono riportati i provvedimenti autorizzativi rilasciati dagli enti competenti.

Centro cottura	Allacciamento	Autorizzazione
<b>TORRI DI QUARTESOLO</b>	Fognatura	Prot. SUAP n. 105900 del 06.04.2021 (assimilate domestiche)
<b>VERONA</b>	Fognatura	A.U.A. N° 1428/15 DEL 21/04/2015
<b>SILEA</b>	Fognatura	Prot. 4613 del 02.03.2020 (assimilate domestiche)
<b>SAN VENDEMIANO</b>	Fognatura	Prot. SUAP n. 0005519 del 07.04.2021 (assimilate domestiche)
<b>GRUGLIASCO</b>	Fognatura	A.U.A. N° 24/15 DEL 23/09/2015
<b>GRUGLIASCO AMPLIAMENTO</b>	Fognatura	A.U.A. N° 40/18 DEL 13/12/2018
<b>CARMAGNOLA</b>	Fognatura	A.U.A. N° 840/2015 DEL 22/06/2015
<b>FLERO</b>	Fognatura	A.U.A. N° 1401/2019 DEL 10/05/2019
<b>LEGNARO</b>	Fognatura	A.U.A. N° 1012/AUA/2018 DEL 21/03/2018 (assimilate alle domestiche)
<b>SAN DONÀ DI PIAVE</b>	Fognatura	Prot. 14159 del 25.07.2016 (assimilate domestiche)
<b>LEINÌ</b>	Fognatura	A.U.A. N° 11086/16 DEL 26/08/2016
<b>TEZZE SUL BRENTA</b>	Fognatura	Prot. n. 7976 del 09.06.2021 (assimilate alle domestiche)
<b>QUARRATA</b>		Scarichi gestiti come rifiuto

Tabella 5 - Scarichi idrici

I provvedimenti autorizzativi possono indicare i limiti qualitativi e quantitativi allo scarico.



Euroristorazione svolge analisi periodiche, per monitorare la qualità degli scarichi, secondo le prescrizioni autorizzative. Nel corso del triennio, si sono verificati in alcuni centri, temporanei superamenti dei limiti allo scarico in concentrazione dei parametri autorizzati, questi eventi sono stati prontamente gestiti in modo da garantire il rispetto dei limiti previsti.

In alcune sedi è ottenuta la revoca dell'Autorizzazione Unica Ambientale, con ottenimento del Nulla Osta allo scarico di acque reflue con la classificazione di assimilabilità agli scarichi domestici (ai sensi dell'art. 34, comma 1, lettera e.1 delle Norme Tecniche di attuazione del Piano Tutela Acque della regione Veneto).

## 4.2.9 Gestione degli incidenti ambientali

Euroristorazione ha individuato le possibili emergenze e incidenti ambientali e le relative procedure di intervento, oltre all'esecuzione di periodiche prove delle procedure di emergenza.

La sede centrale di Euroristorazione mantiene un controllo da parte della sede centrale sulle attività di prevenzione incendi, monitorando lo stato di conformità alle norme di riferimento (dPR 151/2011), la formazione e il coordinamento del personale addetto e le attività di manutenzione dei presidi antincendio.

Centro cottura	Attività antincendio	N° pratica VVF
<b>TORRI</b>	74.3.C - 13.2.B	26097
<b>VERONA</b>	74.2.B	45220
<b>SAN VENDEMIANO</b>	74.3.C - 2.1.B	64694
<b>SILEA</b>	74.2.B	32848
<b>GRUGLIASCO</b>	74.3.C	71132
<b>CARMAGNOLA</b>	74.2.B	31930
<b>REZZATO</b>	74.2.B	10840
<b>FLERO</b>	74.2.B - 74.1.A	71568
<b>LEGNARO</b>	74.3.C - 74.1.A - 49.1.A	22778
<b>SAN DONÀ DI PIAVE</b>	74.2.B	55417
<b>LEINÌ</b>	74.2.B	77108
<b>TEZZE SUL BRENTA</b>	74.3.C - 74.1.A	50652
<b>QUARRATA</b>	74.3.c - 74.1.a - 49.1.a	22818

Tabella 6 - Attività antincendio

Le principali attività antincendio sono connesse alla conduzione di impianti di calore (caldaie e attrezzature di cucina alimentate a gas metano).

## 4.2.10 Gestione rumore

Nei centri cottura le principali fonti di immissioni acustiche esterne derivano da impianti tecnologici per la catena del freddo - compressori frigoriferi ed eventuali compressori ad aria.

Euroristorazione, ai sensi della legge 447/95, ha effettuato le Valutazioni di Impatto Acustico affidandosi ad un Tecnico Competente in Acustica.

In tutti i siti si assicura il rispetto dei limiti di immissione, rispetto a quanto previsto dal piano di classificazione acustica comunale. Nel corso degli anni vi è stato un unico episodio, nel 2014, di contenzioso con il vicinato presso il centro cottura di Carmagnola, che si è però concluso positivamente mediante l'installazione di una barriera fonoisolante. Il centro negli anni ha subito inoltre una diminuzione della produzione con conseguente riduzione dell'impatto acustico.

### 4.3 Aspetti ambientali indiretti

#### 4.3.1 Gestione dei manutentori

Euroristorazione si avvale di fornitori per la manutenzione preventiva e ordinaria di:

- Mezzi di trasporto
- Gestione dei depuratori
- Gestione degli impianti (caldaie, gruppi frigo, aria compressa)
- Attrezzature

I fornitori sono qualificati secondo quanto previsto dal sistema di gestione ambientale e sottoposti a controllo durante lo svolgimento del loro servizio in sede.

#### 4.3.2 Acquisti di materie prime

Euroristorazione è attenta alla gestione degli aspetti ambientali indiretti generati dall'acquisto di materie prime. La gestione prevede, anche in ottemperanza ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti dai capitolati dei clienti, il ricorso ad alimenti biologici, prodotti ittici con certificazione Marine Stewardship Council, o altre caratteristiche di sostenibilità ambientale.

#### 4.3.3 Traffico indotto

Per il trasporto dei pasti presso i terminali di distribuzione, Euroristorazione si avvale oltre che di mezzi propri, anche di mezzi guidati da trasportatori privati. Il sistema di gestione ambientale prevede il controllo anche di questi mezzi.

## 5 Indicatori di prestazione

Si riportano di seguito in forma riassuntiva gli indicatori chiave stabiliti dall'allegato IV del regolamento EMAS CE n. 1221/2009 come modificato dal Reg (UE) 2018/2026.

Tabella 7: Indicatori di qualità ambientale secondo l'allegato IV del reg.EMAS.

Indicatore chiave	codice	u.m.	2020	2021	2022	I TRIM. 2023
<b>Numero pasti</b>	B	n. / anno	6 745 654	9 597 844	10 130 312	3 651 640
<b>Energia</b>	A1	kWh/anno	6 505 171	10 730 022	10 494 721	3 044 514
<b>I. Energia/pasto</b>	A1/B	kWh/pasto	0,96	1,12	1,06	0,83
<b>Materiali</b>	A2					
<b>Prodotti chimici acquistati</b>	A2.1	kg/anno	21.712	118.410	179.381	N.R.
<b>I. Prodotti chimici/pasto</b>	A2.1/B	g/pasto	3,3	12,3	18,1	N.R.
<b>Imballaggio acquistato</b>	A2.2	kg/anno	78.082	142.472	202.385	N.R.
<b>I. Imballaggio/pasto</b>	A2.2/B	g/pasto	11,7	14,8	20,5	N.R.
<b>Acqua</b>	A3	m <sup>3</sup>	63 275	59 146	74 751	36 063
<b>I. Acqua/pasto</b>	A3/B	l/pasto	9,50	6,16	7,44	9,88
<b>Rifiuti Speciali</b>	A4	kg/anno	804 049	889 822	974 952	472 291
<b>Rifiuti/pasto</b>	A4/B	kg/pasto	0,12	0,09	0,10	0,13
<b>Uso del suolo</b>	A5					
<b>Uso del suolo totale</b>	A5.1	m <sup>2</sup>	40 986	40 986	40 986	43 676
<b>superficie impermeabilizzata</b>	A5.2	m <sup>2</sup>	36 386	36 386	36 386	39 075
<b>Superficie orientata alla natura del sito.</b>	A5.3	m <sup>2</sup>	4 601	4 601	4 601	4 601
<b>Emissioni</b>	A6					
<b>CO2</b>	A6.1	ton/anno	1 320	1 896	2 057	479
<b>CO2/pasto</b>	A6.1/B	kg/pasto	0,20	0,20	0,21	0,13
<b>PM10</b>	A6.2	kg/anno	65,7	86,5	80,1	N.R.
<b>SO2</b>	A6.3	kg/anno	0,8	1,1	1,0	N.R.
<b>NOX</b>	A6.4	kg/anno	963	1 271	1 169	N.R.

## 6 Piano di miglioramento 2020-2022

### 6.1 Stato di avanzamento triennio 2020 – 2022

Si riportano di seguito le attività svolte da Euroristorazione S.r.l. per il conseguimento degli obiettivi stabiliti nel precedente programma di miglioramento che si conferma nel presente aggiornamento.

Aspetto ambientale	Obiettivo e Azioni	Traguardo	Scadenza	Responsabile	Stato di avanzamento
<b>Emissioni di CO2</b>	Riduzione emissioni CO2 attraverso la sostituzione mezzi obsoleti con mezzi alimentati a metano.	10 % dei mezzi di trasporto nel triennio alimentati a metano	2022	Direzione	Obiettivo conseguito
<b>Gas effetto serra e lesivi dell'ozono</b>	Eliminazione impianti con gas ozono lesivi attraverso la dismissione impianti contenenti R22	Zero impianti a R22	<del>2020-2021</del> 2022	Uff. ambiente	Obiettivo conseguito
<b>Consumo di energia</b>	Incremento dell'utilizzo di energia rinnovabile attraverso installazione di nuovi impianti fotovoltaici	Incremento di almeno 30 kWp della potenza complessiva degli impianti fotovoltaici.	2022	Uff. tecnico	Obiettivo parzialmente conseguito con l'avvio del fotovoltaico del C.C. di Legnaro.
<b>Consumo di energia</b>	Riduzione dei consumi elettrici attraverso la sostituzione dei corpi illuminanti con lampade a LED	9 % lampade a LED sul totale dei corpi illuminanti totali	5% 2020 7% 2021 9% 2022	Uff. tecnico	Obiettivo raggiunto
<b>Produzione di Rifiuti</b>	Riduzione della produzione di rifiuti da imballo dei prodotti chimici attraverso l'installazione di un sistema centralizzato di dosaggio e ricarica.	N. 1 dosatori automatici installati	2020	Direzione	Obiettivo raggiunto
<b>Produzione di rifiuti</b>	Riduzione della frazione umida attraverso cessione delle eccedenze ad associazioni caritatevoli.	N° 1 convenzione stipulata con associazioni	<del>2020-2021</del>	Uff. Qualità Uff. Ambiente	Obiettivo annullato per difficoltà procedurali
<b>Scarichi idrici in fognatura</b>	Riduzione della concentrazione di inquinanti nelle acque di scarico attraverso il potenziamento della capacità depurativa degli impianti esistenti	N. 1 impianti potenziati	<del>2020-2021</del> 2022	Uff. Ambiente	Obiettivo in raggiungimento, si ripropone per il prossimo triennio
<b>Prodotti Ecolabel</b>	Aumento dell'acquisto di prodotti di pulizia Ecolabel e sostituzione dei prodotti non Ecolabel	Percentuale di prodotti Ecolabel sul totale acquistato >13.5 % (media del triennio)	2022	Uff. Ordini	Obiettivo raggiunto nel triennio

6.2 Programma di miglioramento 2023 – 2025

Aspetto ambientale	Obiettivo e Azioni	Traguardo	Scadenza	Responsabile
Emissioni di CO2	Acquisto di mezzi elettrici in sostituzione di quelli alimentati con fonti fossili	10 % dei mezzi di trasporto nel triennio alimentati in modo elettrico	31/12/2025	Direzione
Emissioni di CO2	Installazione di nuovi pannelli fotovoltaici	n. 2 impianti fotovoltaici	31/12/2023	Uff. tecnico
Gas effetto serra	Sostituzione delle apparecchiature con gas fluorurati sul sito di Torri di Quartesolo	Completa sostituzione fgas con GWP > 2500 ton eqCO <sub>2</sub>	31/12/2023	Uff. ambiente
Consumo di energia	Riduzione dei consumi elettrici attraverso la sostituzione dei corpi illuminanti con lampade a LED	15 % lampade a LED sul totale dei corpi illuminanti totali	31/12/2024	Uff. tecnico
Produzione di rifiuti	Installazione di attrezzature per l'essiccazione e la riduzione volumetrica della FORSU	Installazione su almeno 2 Centri cottura	31/12/2023	Uff. tecnico
Scarichi idrici in fognatura	Riduzione della concentrazione di inquinanti nelle acque di scarico attraverso il potenziamento della capacità depurativa degli impianti esistenti	N. 2 impianti potenziati	31/12/2024	Uff. Ambiente
Prodotti Ecolabel	Aumento dell'acquisto di prodotti di pulizia Ecolabel e sostituzione dei prodotti non Ecolabel	Percentuale di prodotti Ecolabel sul totale acquistato > 19 % (media del triennio)	31/12/2025	Uff. Ordini
Scarichi idrici in fognatura	Allacciamento dello scarico del cc di Quarrata al depuratore "Brunelleschi"	allacciamento al depuratore	31/12/2024	ufficio tecnico
Consumo di energia	Installazione impianto fotovoltaico presso cc Quarrata	nr. 1 impianto di potenza pari a 60 Kw	31/12/2023	ufficio tecnico

## 7 Normativa applicabile in materia ambientale

Si riportano di seguito le prescrizioni legali di natura generale in materia ambientale, gestite dal sistema di gestione ambientale di Euroristorazione.

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
<b>Emas</b>	Reg. (CE) n. 1221/2009 del 25 novembre 2009 Reg. (UE) 2017/1505 del 28 agosto 2017 Reg. (UE) 2018/2026 del 19 dicembre 2018 Dec. (UE) 2020/1802 del 27 novembre 2020 Decisione della Commissione 2016/611/UE del 15 aprile 2016 - relativa al documento di riferimento sulla migliore pratica di gestione ambientale, sugli indicatori di prestazione ambientale settoriale e sugli esempi di eccellenza per il settore del turismo a norma del regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).
<b>Antincendio</b> (aspetti ambientali indiretti in caso di incendio: emissioni in aria, scarichi idrici, produzione di rifiuti)	D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151 d.lgs. 08/03/1986 n. 139 d.lgs. 09/04/2008, n. 81 DM 07.08.2012 - Disposizioni relative alle modalità di presentazione delle istanze concernenti i procedimenti di prevenzione incendi e alla documentazione da allegare. Prescrizioni dei Vigili del Fuoco DM 1 settembre 2021 Criteri generali per il controllo e la manutenzione degli impianti, attrezzature ed altri sistemi di sicurezza antincendio, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punto 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81. DM 2 settembre 2021 Criteri per la gestione dei luoghi di lavoro in esercizio ed in emergenza e caratteristiche dello specifico servizio di prevenzione e protezione antincendio, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punto 4 e lettera b) del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<b>Distributori di carburanti a uso privato</b>	Legge regionale 23 ottobre 2003, n. 23
<b>Gas ad effetto serra ed ozono</b>	Gas lesivi dell'ozono: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legge 28/12/1993 n. 549</li> <li>• dPR 15/02/ 2006 n. 147</li> <li>• Reg. CE N. 1005/2009</li> </ul> Gas ad effetto serra: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reg. Ue 517/2014</li> <li>• Reg. UE 2066/2015</li> <li>• Reg. UE 2067/2015</li> <li>• Reg. UE 2068/2015</li> <li>• D. Lgs. 163/2019</li> <li>• DPR n. 146/2018</li> </ul>
<b>Consumi di acqua</b>	RD 1775/1933 D.Lgs. 12.07.1993, n. 275 art. 10 L. 290 del 17.08.1999 DGR 596 del 09.03.2010 d.lgs. 152/2006 Veneto:

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
	Piano di Tutela delle Acque (PTA) DCR n.107 del 5/11/2009 modificato da D.G.R. 04/10/2011, n. 1580 D.G.R. n. 383 del 23 febbraio 2010
<b>Scarichi idrici</b>	d.lgs. 152/2006 parte terza Normativa regionale: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veneto: Piano di Tutela delle Acque della regione Veneto – DCR n.107 del 5 novembre 2009</li> <li>• Regione Lombardia: Regolamento Regionale 29/03/2019 n.6</li> <li>• Regione Piemonte: legge regionale 06/03/1990 n.13</li> </ul> Regolamento di fognatura AATO competente. DPR 19/10/2011, n.227
<b>Autorizzazione unica ambientale</b>	D.P.R. 13 marzo 2013, n. 59 Circolare ministeriale 07.11.2013, DM 8 maggio 2015 <u>Per il Veneto:</u> DGRV n. 1775 del 03 ottobre 2013 DGRV n. 622 del 29 aprile 2014 <u>Per la Lombardia:</u> circolare regionale AUA n. 19 del 5 agosto 2013 DGR n. 2481 del 18/11/2019 (AUA POINT e avvio fase sperimentale) DGR 4027 del 14/12/2020
<b>Acque di prima, pioggia</b>	d.lgs. 152/2006 parte terza <u>Veneto:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di Tutela delle Acque della regione Veneto – DCR n. 107 del 5 novembre 2009</li> <li>• DGR n. 1580 del 04/10/11</li> </ul> <u>Lombardia:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamento Regionale Lombardia n.04 del 24/03/2006</li> </ul> <u>Piemonte:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamento Regionale Piemonte n.1/R 20/02/2006</li> <li>• DGR 1534 del 03 novembre 2015</li> </ul>
<b>Produzione di rifiuti</b>	Legge 27 dicembre 2013, n. 147 d.lgs. 152/2006 Parte IV e s.m.i. legge n. 221 del 2015) (modifica definizioni) DM 01/04/98 n. 145 (formulari) DM 01/04/98 n. 148 (registro di carico e scarico) Dec.CE 532/2000 (Codici CER) DPCM 28 dicembre 2017 (compilazione MUD) D.L. 135 DEL 14/12/2018 art. 6 Abrogazione del SISTRI e Abrogazione art.li n. 16 e n.205 del 2010. Dec. Ce 955/2014 Reg. Ue 1357/2014 Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 d.lgs. 116/2020 LEGGE 29 luglio 2021, n. 108 (Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 31 maggio 2021, n. 77) Delibera Albo gestori Ambientale n. 14 del 21 dicembre 2021 Definizione del modello unico e dei contenuti del formulario di trasporto rifiuti ai sensi dell'art. 230 c. 5 del D.Lgs. 152/2006" (rifiuti da manutenzione fognaria) Decreto 4 aprile 2023, n. 59 Regolamento recante: «Disciplina del sistema di tracciabilità dei rifiuti e del registro elettronico nazionale per la tracciabilità dei rifiuti ai sensi dell'articolo 188-bis del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152".

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
<b>Sostanze pericolose</b>	d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 D.lgs. 65 del 14/03/2003 DM 07/09/2002 Regolamento 1907/2006 e smi Regolamento 1272/2008 DM 24/01/11 n.20 Ordinanza 13 giugno 2016 e 21 giugno 2017 Ministero salute (Norme sul divieto di utilizzo e di detenzione di esche o di bocconi avvelenati) D.Lgs. 15.02.2016, n. 39: Attuazione della direttiva 2014/27/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, che modifica le direttive 92/58/CEE, 92/85/CEE, 94/33/CE, 98/24/CE del Consiglio e la direttiva 2004/37/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, allo scopo di allinearle al regolamento (CE) n. 1272/2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele Regolamento di esecuzione Ue 2020/278
<b>Rumore</b>	Legge 26/10/95, 447 - Legge quadro sull'inquinamento acustico. DPCM 01 marzo 1991 (Limiti) DM 11 dicembre 1996 (criterio differenziale) DM 16 marzo 1998 (modalità di misura) DPCM 14.11.1997 (valori limite) DPR 227 del 19/10/2011 Piani comunali di classificazione acustica del territorio.
<b>Consumo energia</b>	DPR 26 agosto 1993, n. 412 d.lgs. 29/12/2006 n. 311 d.lgs. 19/08/2005, n. 192 DM 37/08 Legge 10/91 DPR 551/1999 D.L. 04.06.2013, n. 63 (convertito da Legge 90 del 3 agosto 2013) dPR 16 aprile 2013, n. 74 D.M. 10 febbraio 2014. D.M. 20 giugno 2014 Normativa regionale: <u>Veneto:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D.G.R.V. 726/2014 Rapporto di Controllo di efficienza energetica</li> <li>• D.G.R.V. 28 luglio 2014 n. 1363, "Libretto di impianto vers. 1.1"</li> <li>• D.G.R.V. 23 dicembre 2014 n.2569, "Catasto unico regionale degli impianti termici denominato "CIRCE – Catasto Impianti e Rapporti di Controllo di Efficienza energetica".</li> </ul> <u>Lombardia:</u> Normativa Curit sul sito: <a href="http://www.curit.it">www.curit.it</a> <u>Piemonte:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DGR 28 settembre 2018, n. 32-7605</li> <li>• Misura e campionamento delle emissioni di Nox DD 12 marzo 2014 n. 52</li> <li>• Art. 41 della legge regionale 3/2015 come emendato dalla legge regionale 16/2017</li> </ul>
<b>Sottoprodotti di origine animale</b>	Reg. Ce 1069/2009 Reg. Ce 142/2011 Normativa regionale: Veneto: Dgr 2997/2004 Lombardia: D.d.g. 05/07/2013 - n. 6344



Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
<b>Risorse</b>	D.lgs. n. 152/2006 aggiornato alla Legge 28 dicembre 2015, n. 221 (Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali) L. 27 dicembre 2019, n. 160 art. 1 c. 634-638
<b>Diagnosi energetica e Energy manager</b>	d.lgs. 4 luglio 2014, n. 102 Chiarimenti in materia di diagnosi energetica nelle imprese, ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo n. 102 del 2014 maggio 2015 (MISE) D.lgs. 18 luglio 2016, n. 141 disposizioni integrative L 10/1991
<b>Generatori di calore con potenza maggiore ai 116 Kw</b>	DM 11 aprile 2011
<b>Emissioni in atmosfera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D.Lgs. 152/2006 e smi parte quinta come modificato dal d.lgs. n. 128 del 2010 e DPR 183 del 2017.</li> <li>• Art. 664 del Codice Penale (molestie olfattive) e sentenza della Corte di Cassazione n.2240 del 18/01/2017.</li> <li>• Decreto legislativo 30 aprile 1992 n. 285 e successive modificazioni (Codice della Strada) titolo III capo III               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ articoli 79 (Efficienza dei veicoli a motore e loro rimorchi in circolazione.) e art. 80 (Revisioni)</li> <li>○ articolo 201, comma 1 bis, lettera g bis (rilevazione revisione tramite sistemi automatici)</li> </ul> </li> <li>• Decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1992, n. 495 (Regolamento di esecuzione e di attuazione del nuovo codice della strada) artt. 238 e 239.</li> </ul>
<b>Criteri ambientali minimi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DM n. 65 del 10 marzo 2020 (criteri ambientali minimi del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari)</li> <li>• DM n.51 del 29 gennaio 2021 (criteri ambientali minimi – CAM - per i servizi di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti)</li> </ul>
<b>Imballaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Art. 219 del d.lgs. 152/2006, come modificato da d.lgs. 116/2020</li> <li>• D.lgs. 8 novembre 2021, n. 196 Attuazione della direttiva (UE) 2019/904, del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente. (21G00210) (GU Serie Generale n.285 del 30-11-2021)</li> <li>• Decreto Legge n. 228 del 30 dicembre 2021</li> </ul>

